

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8 (6) : 279-285.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*. 1 (2) : 64-74.
- Ardiansyah, G., F. Hamzah dan R. Efendi. 2014. Variasi Tingkat Keasaman dalam Ekstraksi Pektin Kulit Buah Durian. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 1 (2) : 1-7.
- Buckle K. A., R. A. Edward, W. R. Day, G. H. Fleet dan, M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budiyarti L. dan E. N. Fitriana. 2013. Karakteristik Pektin dengan Memanfaatkan Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Konversi*. 2 (1) : 21-27.
- Burton, E. 2014. Formulasi Yogurt Probiotik Karbonasi dan Potensi Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 2 (1) : 213-218.
- Colakoglu, H. dan O. Gursoy. 2011. Effect of Lactic Adjunct Cultures on Conjugated Linoleic Acid (CLA) Concentration of Yogurt Drink. *Journal of Food, Agriculture and Environment*. 9 (1) : 60-64.
- Djaafar, T. F. dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik Yogurt dengan Inokulum *Lactobacillus* yang Diisolasi dari Makanan Fermentasi Tradisional. *Jurnal Pertanian Agros*. 8 (1) : 73-80.
- Farinde, E. O., V. A. Obatolu, M. A. Oyarekua, H. A. Adeniran, S. I. Ejoh dan O. T. Olanipekun. 2010. Physical and Microbial Properties of Fruit Flavoured Fermented Cowmilk And Soymilk (Yoghurt-Like) Under Different Temperature of Storage. *African Journal Food Science and Technology*. 1 (5) : 120-127.
- Fatmawati, U., F. I. Prasetyo, S. T. A. Mega dan A. N. Utami. 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *BIOEDUKASI Jurnal Pendidikan Biologi*. 6 (2) : 1-9.
- Hafsah dan Astriana. 2012. Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature*. 13(2): 96-102.

- Harjiyanti, M. D., Y. B. Pramono dan S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada *Yoghurt Drink* dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (2) : 104-107.
- Haryadi, Nurliana dan Sugito. 2013. Nilai pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Kefir Susu Kambing setelah Difermentasi dengan Penambahan Gula dengan Lama Inkubasi yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 7 (1) : 4-7.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1) : 160-167.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-Baarri dan S. B. M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (2) : 7-11.
- Kumalasari, E. D. K., A. M. Legowo dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan *Drink Yoghurt* dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (4) : 165-168.
- Legowo, A. M., S. Mulyani dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ndife, J., F. Idoko dan R. Garba. 2014. Production and Quality Assessment of Functional Yoghurt Enriched With Coconut. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*. 3 (6) : 545-550.
- Nurviani, S. Bahri dan N. K. Sumarni. 2014. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Kulit Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Varietas Cibinong, Jinggo dan Semangka. *Online Jurnal of Natural Science*. 3 (3) : 322-330.
- Prastujati, A. U., M. Hilmi dan M. H. Khirzin. 2018. Pengaruh Konsentrasi Strater terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Tertitiasi (TAT) *Whey Kefir*. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 2 (1) : 18-24.
- Purwanti, I. 2013. Uji Total Asam dan Organoleptik dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Tidak dipublikasikan.
- Rahmawati, I. S. dan W. Suntornsuk. 2016. Effects of Fermentation and Storage on Bioactive Activities in Milks and Yoghurts. *Journal Procedia Chemistry*. 18 : 53-62.
- Sakinah, N. E., G. Dwiyantri dan S. Darsati. 2010. Pengaruh Penambahan Asam Dokosaheksaenoat (DHA) Terhadap Ketahanan Susu Pasteurisasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 1 (2) : 170-176.

- Setianto, Y. C., Y. B. Pramono dan S. Mulyani. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (3) : 110-113.
- Simamora, D. dan E. Rossi. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 4 (2) : 1-14.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. *Yogurt*. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Terjemahan Bambang Sumantri. Gramedia. Jakarta.
- Sulihono, A., T. Benyamin dan E. A. Tuti. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*. 18 (4) : 1-8.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri M. E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok.
- Tuhuloula, A., L. Budiarti dan E. N. Fitriana. 2013. Karakterisasi Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Konversi*. 2 (1) : 21-27.
- Wakhidah, N., G. Jati dan R. Utami. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*. 14 (1) : 278-284.
- Wulansari, P. D. dan A. Kusmayadi. 2016. Nutrient Composition and Characteristics of Cow Milk Yogurt with Different Additional Fruit and Storage Time. *Jurnal Animal Production*. 18 (2) : 113-117.
- Yansyah, N., Yusmarini dan E. Rossi. 2016. Evaluasi Jumlah BAL dan Mutu Sensori dari Yoghurt yang Difermentasi dengan Isolat *Lactobacillus Plantarum* 1. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 3 (2) : 1-15.
- Yupardhi, W. S., I. G. L. Oka, A. Pratiwi, I. N. S. Sutarpa dan I. N. S. Miwada. 2015. Evaluation on Performances of Yoghurt Used Modern Technology Versus Natural One. *Jurnal Animal Production*. 17 (1) : 56-61.
- Zakaria, Y. Yurliasni, M. Delima dan E. Diana. 2013. Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Akibat Bahan Baku dan Persentase *Lactobacillus casei* yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. 13 (2) : 31-35.